Support d'enregistrement Bactériologie Alimentaire Fiche de demande d'examen (Contrat)	F_PRELHA_17.LDA Mise à jour : 24/02/14 Date d'application : 10/03/14

DATE D'APPLICATION	10/03/14		**DATE DE PÉREMPTION**		
Destinataires pour application			Récupération à la suite de modification		
NOM	**Date de réception**	**Signature**	**Date de récupération**	**NOM**	**Signature**
D. ROUSSET					
E.CLUZEL					

RELU LE :

SIGNATURE :

Modifications de la version précédente:
V02 Mise à jour: nouvelle présentation et rajout de la liste des normes utilisées.
V03 Ajout de la recherche des toxines staphylococciques
V04 Mise à jour et modification contrôle de surface et présentation
V05 Mise à jour liste des normes utilisées et rajout phrase d'explication sur recherche systématique de Listeria suite à la parution du règlement européen 2073/2005
V06 Modification suite à la mise en application des critères du règlement 2073/2005 pour les particuliers et la définition d'un nouveau tableau de critères par produit.
V07 Modification suite à la parution de la norme NF EN ISO 7218 d'Octobre 2007.
V08 Modification de la liste des normes utilisées au laboratoire suite à diverses annulations.
V09 Mise à jour de la liste des normes utilisées au laboratoire.
V10 Changement de norme des ASR.
V11 Changement suite à à la notification de l'évaluation de surveillance et d'extension du Cofrac.
V12 Mise à jour de la liste des normes utilisées au laboratoire.
V13 Précision sur les méthodes utilisées
V14 Modification présentation
V15 Modification suite au changement de méthode pour les laits destinés à la consommation humaine
V16 Supression de la technique de prélèvement de surface par chiffonnettes
V17 Mise en place de la norme NF EN ISO 4833-1 d'octobre 2013 pour le recherche des micro-organismes à 30°C.

RÉDACTION du document de prescription	**Signature**	**APPROBATION**	**Signature**	**VALIDATION**	**Signature**
C.RABIER		**N. AZAÏS**		**E.CLUZEL**	

Support d'enregistrement Bactériologie Alimentaire Fiche de demande d'examen (Contrat)	F_PRELHA_17.LDA Mise à jour : 24/02/14 Date d'application : 10/03/14

Nom du client :			**Date de naissance :**	
Adresse :				
			Tél :	
Préleveur :				
Correspondants :	❑ Client	❑ Préleveur	❑ DDCSPP	❑ Autres :
Payeurs :	❑ Client	❑ Préleveur	❑ DDCSPP	❑ Autres :
❑ **Autocontrôle**			❑ **Contrôle officiel**	
Date de prélèvement :			**Heure de prélèvement :**	
Acceptation de la congélation du produit avant analyses			❑ Oui	❑ Non

PRODUITS LAITIERS (FROMAGES ET LAITS) / CONSERVES		
Type de produit	**Renseignements**	**Recherches particulières***
Fromage de vache de chèvre de brebis ➥au lait cru au lait traité thermiquement Analyse en : Individuel mixa de 3 individuel par lot de 5 Si Staphylocoques > 100 000 / g : **Toxines** : oui non ➥en mélange en individuel	N° de lot : …….. Date fabrication : …… Date d'emprésurage :…….. Lieu de conservation :……. ……	
Lait cru de vache de chèvre de brebis ➥destiné à la fabrication ➥destiné à la consommation (patente)	N° de lot :……..…. Date fabrication :…….	
Conserves	N° de lot :…….……. Date fabrication :…….	Test de stabilité sur 3 conserves du **même lot**.

AUTRES TYPES DE PRODUITS (denrée prête à être consommée, beurre, charcuterie crue ou cuite, salaison, végétaux crus ensaucés, yaourt, viande crue, viande hachée, glace, mélange de produits cuits et crus, poisson, coquillages, …)			
Type de produit	**Composition** (congelé, sous vide, cru, cuit, à base d'œuf coquille, en conserve…)	**Renseignements**	**Recherches particulières***
		N° de lot :……..... Date fabrication :…….....	
		N° de lot :……..... Date fabrication :.....…...…….	

PARTIE RESERVEE AU LABORATOIRE						
Date de réception :			**Heure de réception :**			
Aspect produit :		❑ Normal		❑ Endommagé		
Quantité produit : (estimation)	❑ **suffisante**	Si **insuffisante,** acceptation de la réalisation des analyses sans logo COFRAC		❑ oui	❑ non	
Conditionnement utilisé :		❑ Stérile		❑ Non stérile		
T° à réception :		❑ 1 à 8°C	❑ > 8°C	❑ Non mesuré	❑ Congelé	
Délai de réception par rapport à la cuisson (plat chaud seulement)			❑ < 2 heures		❑ > 2 heures	
Délai d'analyse par rapport à l'heure de prélèvement (<36 h)			❑ Satisfaisant		❑ Non satisfaisant	
Au vues des critères d'acceptation des échantillons			❑ Analyses acceptées		❑ Analyses refusées	
Droit de réserve	❑ oui	❑ non	❑ Echantillon rendu sans logo			

SIGNATURE DU CLIENT : **SIGNATURE DU LDA :**

* Si le client ne remplit pas la case « recherches particulières», il reconnaît accepter les critères microbiologiques définis par le LDA48 et consultables au laboratoire. Ces critères sont en rapport avec la nature de l'échantillon, en conformité avec le règlement CEE 2073/2005, le 1441/2007 et recherchés selon des méthodes normalisées. Certains critères d'autocontrôles recommandés par les guides de bonnes pratiques ou par référence aux anciens arrêtés ministériels ont été maintenus en plus en tant qu'objectifs d'hygiène.
Le client reconnaît avoir pris connaissance des normes et des techniques utilisées au laboratoire et les accepte.
La congélation peut altérer de manière significative la récupération des microorganismes présents dans l'échantillon.
Délai d'analyse : 2 à 7 jours selon les recherches.

CONTRÔLES DE SURFACE

Date de prélèvement : ……..

ÉCOUVILLONS **(microorganismes à 30°C, autres recherches voir ci-dessous)**	**BOITES DE CONTACT** **(microorganismes à 30°C uniquement)**
Localisation des prélèvements : 1-…… 2-…… 3-…… 4-…… 5-…… **Identifier les écouvillons**	Localisation des prélèvements : 1-…… 2-…… 3-…… 4-…… 5-…… **Identifier les boîtes**

ANALYSE :

ECOUVILLONS, autres recherches possibles : coliformes, E.coli, Staphylocoques, Listeria, Salmonella…
Demande particulière pour écouvillons :
…….

Délai d'analyse : entre 3 et 7 jours

CRITÈRES D'ACCEPTABILITÉ D'UNE DENRÉE :

- Échantillon non endommagé ou modifié lors du transport ou du stockage
- Échantillon en quantité suffisante pour les denrées (environ 200g)
- Utilisation d'un conditionnement stérile
- Température à réception comprise entre 1 et 8°C (sauf si le produit est congelé)
- Température à réception tolérée à une température > 8°C si c'est un plat chaud qui a été préparé depuis moins de 2 heures.
  Si possible le refroidir en cellule de refroidissement sinon le transporter entre 2 pains de glace.
- Échantillon prélevé depuis moins de 36 heures avant l'analyse.

Les échantillons sont réceptionnés au laboratoire du LUNDI 8H au JEUDI 15H.

Dans un souci de sécurité sanitaire, les autorités compétentes seront systématiquement informées de tout résultat d'autocontrôle présentant un risque pour la santé

LISTE DES NORMES UTILISÉES EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

PARAMÈTRES ACCRÉDITÉS	
Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1 Octobre 2013
Dénombrement des coliformes présumés par comptage des colonies obtenues à 30°C	NF V 08-050 Avril 2009
Dénombrement des coliformes thermotolérants par comptage des colonies obtenues à 44°C	NF V 08-060 Avril 2009
Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2 d'Octobre 1999 + NF EN ISO 6888-2/A1 de Décembre 2003
Méthode horizontale pour la recherche des Salmonella spp	BKR 23/04-12/07**(Salmonella mobile)** (en routine) NF EN ISO 6579 de Décembre 2002 **(Salmonella spp. Dont Salmonella Typhi et Salmonella paratyphi)** (sur demande) *Les souches de Salmonella suspectées sont envoyées à l'ANSES Maisons-Alfort pour confirmation et sérotypage.*
Dénombrement en anaérobiose des bactéries sulfito –réductrices par comptage des colonies à 46°C	NF V08-061 Décembre 2009
Méthode horizontale pour le dénombrement des *E.coli β glucuronidase positive*	NF ISO 16649-2 Juillet 2001
Méthode horizontale pour la recherche de *Listeria monocytogenes*	BKR 23/02-11/02 (en routine) NF EN ISO 11290-1 de Février 1997 + NF EN ISO 11290-1/A1 de Février 2005 (en cas d'alerte, suspicion, TIAC)
Méthode horizontale pour le dénombrement de *Listeria monocytogenes*	BKR 23/05-12/07 (en routine) NF EN ISO 11290-2 Août 1998 + NF EN ISO 11290-2/A1 Février 2005 (en cas d'alerte, suspicion, TIAC)
Méthode horizontale pour le dénombrement de Bacillus cereus présomptifs à 30°C	NF EN ISO 7932 Juillet 2005
Méthode horizontale pour le dénombrement des Clostridium perfringens	NF EN ISO 7937 Février 2005
Méthodes horizontales pour la recherche et le dénombrement des Enterobacteriaceae	NF ISO 21528-2 Décembre 2004
PARAMÈTRES NON ACCRÉDITÉS	
Méthodes horizontales pour les techniques de prélèvement sur des surfaces, au moyen de boîtes de contact et d'écouvillons	NF ISO 18593 Décembre 2004
Dénombrement des *Escherichia coli* présumés dans les coquillages vivants	NF V 08-600 Octobre 2000
Dénombrement des levures et moisissures par comptage des colonies à 25°C	NF V 08-059 Novembre 2002
Stabilité des conserves	NF V 08-408 Octobre 1997 NF V 08-409 Octobre 1997 NF ISO 11289 Décembre 1993
Dénombrement des Pseudomonas spp. présomptifs (viande et produits à base de viande)	NF EN ISO 13720 Novembre 2010
Méthode horizontale pour le dénombrement des bactéries lactiques mésophiles à 30°C	NF ISO 15214 Septembre 1998
Dénombrement des bactéries lactiques à 25°C (viandes et produits à base de viande)	NF V04-503 Septembre 1988
Mesure du pH (viandes et produits à base de viande)	NF V04-408 Janvier 1974
Mesure Aw	Selon manuel d'utilisation fabricant

Pour tout autre paramètre, consulter le laboratoire.